



H/V.

195 84 105 04

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un modelo de utilidad por veinte años en España, por: "Utensilio de cocina para cortar y picar cebollas y similares", a favor de Doña María Pilar Torrens Iglesias, residente en Bilbao (Vizcaya) Tívoli, 18.-

=====

El presente modelo de utilidad se refiere a un utensilio de cocina destinado a cortar y picar cebollas, con lo cual se evita que el ácido que las mismas desprenden al efectuar esa operación ataque a los ojos, haciéndolos llorar, lo que es molestísimo; además el picado que con él se consigue es mucho mas perfecto y la cebolla picada se recoge en un recipiente en vez de sobre una tabla como es usual, lo cual resulta mucho mas limpio.

El utensilio que se reivindica consta de dos partes: el recipiente, en el cual se recoge la cebolla o similar picada, y el útil que efectúa el corte. Este consta de una pieza que sirve de tapa al recipiente y se prolonga en su parte central en un tubo, que aloja un



vástago en cuya parte inferior van dispuestas las cuchillas cortadoras, yendo también alojado en el interior de ese tubo un muelle que por su parte inferior apoya en un reborde de la tapa y por la superior en un resalte circular del vástago, de modo que impulsa a éste hacia arriba. El recipiente, que puede ser de cualquier material y forma adecuada (pero que preferentemente será transparente para ver la cantidad de cebolla que va picada), tiene en su fondo un anillo de madera, que evita que las cuchillas se mellen al dar contra aquel y en su periferia unas muescas con las que se corresponden unos resaltes de la tapa, que permiten fijarla de un modo permanente. Además, si el recipiente es transparente, puede llevar grabadas unas marcas o graduaciones que indiquen las cantidades de cebolla o similar picada.

Dentro de las reivindicaciones que se establecen pueden construirse utensilios de diversas formas y tamaños, con las características que se consideren oportunas en cada una de sus partes y emplear en la fabricación de los mismos los materiales en cada caso mas pertinentes; pero mientras tales variaciones no afecten a la esencialidad reivindicada, los distintos utensilios que así se obtengan, con cualesquiera de esas modificaciones, estarán igualmente comprendidos y protegidos por el presente registro.

En esta idea, las adjuntas figuras corresponden únicamente a una forma de ejecución, sin carácter alguno limitativo, que presentamos a título de ejemplo de realización que concrete cuanto se dice en esta memoria descriptiva.

En la lámina adjunta, en A se representa en perspectiva esquemática en alzado el conjunto del útil cortador.

En B, en análogo sistema de representación, el recipiente destinado a recoger la cebolla o similar picada.

En C la proyección en planta del útil cortador, vista de arriba abajo.



En D de modo análogo se muestra la boca del recipiente.

Con referencia a dichos dibujos y a los números que sobre ellos designan las distintas partes de los elementos representados, la descripción de los mismos es como sigue:

6 La tapa 8 tiene los resaltes 9 para encajar en las muescas 12 (en el dibujo D marcadas 12') y asegurar la sujeción de aquella al recipiente 13, y se prolonga según el tubo 3. Este aloja el vástago 2 que por el extremo exterior presenta el agarradero o mango 1 para su manejo y en el inferior mediante las arandelas 7 y de modo conveniente para que la sujeción sea segura, lleva unidas las cuchillas 10 (designadas 11' en el dibujo C) que efectúan el corte de la cebolla o similar con sus filos 11.

Ese mismo tubo 3 aloja también el muelle 5 comprendido entre el resalte 4 solidario del vástago 2 y el fondo 6 del tubo.

15 El recipiente 13, sobre el cual se coloca la tapa 8, sujeta en las muescas 12 por los resaltes 9 (respectivamente 12' y 9' en los dibujos D y C) tiene el asa 15 para su manejo, la arandela 16 de madera en el fondo, para evitar el mellado de los filos 11 de las cuchillas 10 y las señales o graduaciones 14 (si el recipiente es de material transparente) para dar a conocer las cantidades de cebolla picadas.

25 El manejo del utensilio descrito se desprende fácilmente de la explicación anterior: colocadas las cebollas o similares en el recipiente 13 se fija la tapa 8 en la boca de aquel como ya se ha explicado y se imprime al mango 1 movimiento hacia abajo para que las cuchillas efectúen el corte, al soltar el mango el muelle 5 le vuelve a su posición primitiva (movimiento del mango indicado por las flechas E), con lo que se puede repetir la operación anterior. Cuando se considere suficientemente picada la cebolla, basta desacoplar 30 con un simple giro las dos partes que forman el utensilio y la cebo-



lla picada queda depositada en el recipiente 13. De este modo la  
operación se ha realizado completamente a cubierto, con lo que se  
vé que efectivamente el utensilio reivindicado evita totalmente los  
inconvenientes del modo usual de efectuar el picado, con lo que  
5 cumple el objeto a que está destinado.

N O T A.-  
=====

El presente modelo de utilidad comprende las siguientes rei-  
vindicações:

10 1.- Utensilio de cocina para cortar y picar cebollas y simila-  
res, caracterizado porque está constituido por un recipiente con  
muescas exteriores en su borde, al cual se acopla una tapa median-  
te resaltes apropiados; cuya tapa se prolonga en su centro en un  
tubo, que a su vez aloja un vástago, que termina por la parte exte-  
rior en un mango o agarradero para su manejo y por la interior, me-  
15 diante un sistema adecuado, se une, con la debida solidez, a las  
cuchillas destinadas a efectuar el corte y picado.

20 2.- Utensilio de cocina según lo reivindicado en el punto an-  
terior, caracterizado porque el referido tubo aloja también un mues-  
lle, que por su extremo superior apoya en un resalte circular del  
vástago, mientras por el interior lo hace en un reborde de la tapa  
o tubo, de modo que tiende a impulsar al vástago con las cuchillas  
hacia arriba.

25 3.- Utensilio de cocina, según lo reivindicado en los puntos  
anteriores, caracterizado porque como detalles complementarios el  
recipiente lleva en su fondo un anillo o pieza de madera, que evi-  
te el choque de los filos de las cuchillas con dicho fondo; y si,  
como es preferible, está establecido de material transparente tie-  
ne señales o graduaciones exteriores que dán a conocer la cantidad  
de cebolla picada.



4.- Utensilio de cocina para cortar y picar cebollas y similares.

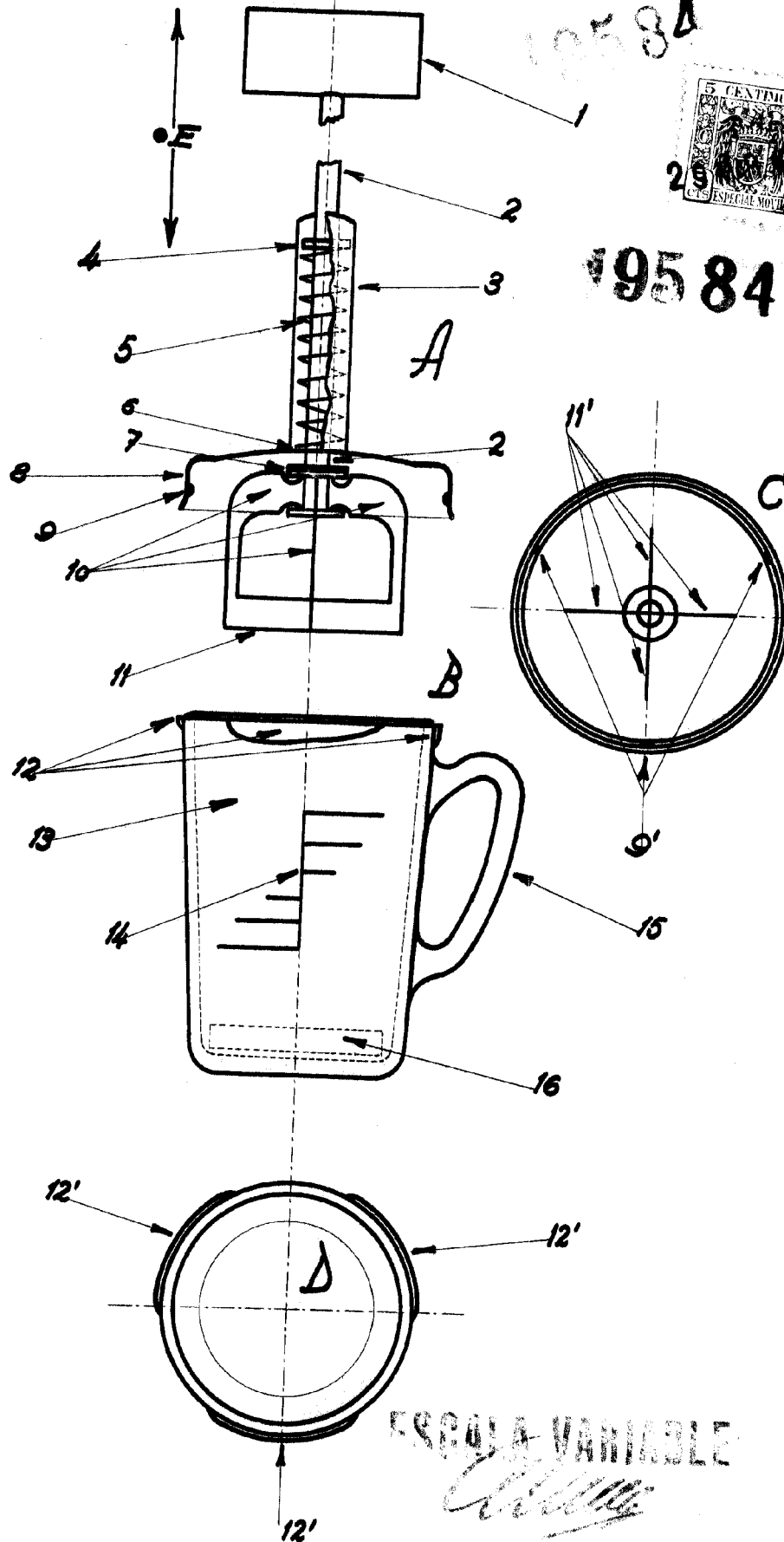
Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

5 Consta esta memoria de cinco hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 29 de Marzo de 1949.



19584



ESCOLA VARIABLE  
*Willy*